

Учебный план «Повар, кондитер» (2020-2021 учебный год)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Зачетные единицы	Учебная нагрузка обучающихся (час.)		Распределение обязательной нагрузки по курсам							
				Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
				всего занятий	В т.ч. лабораторный и	1 сем. 17 нед.	2 сем. 23 нед.	3 сем. 17	4 сем. 23	5 сем. 17	6 сем. 23	7 сем. 17	8 сем. 22
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
УД	Общеобразовательный цикл			2052	453	372	388	300	288	380	108	216	
	Общеобразовательные дисциплины	12	12	1764	354	348	332	248	240	308	72	216	
	Базовые дисциплины												
УД.01	Русский язык	Э	1	180		44	30	30	24	52			
УД.02	Литература	Э	1	171		44	31	30	24	42			
УД.03	Родная литература	ДЗ	1	36			36						
УД.04	Иностранный язык	ДЗ	1	171	171	42	42	32	55				
УД.05	История	Э по выбору	1	171	2	36	38	36	20	41			
УД.06	Физическая культура	ДЗ	1	171	152	43	34	32	31	31			
УД.07	ОБЖ	ДЗ	1	72	6	43	29						
УД.08	Математика	Э	1	288	15	60	56	52	50	70			
УД.09	Экономика	Э	1	72								72	
УД.10	Право	ДЗ	1	72								72	
УД.11	Обществознание	Э по выбору	1	72								72	
УД.12	Физика	ДЗ	1	108	10					36	72		
УД.13	Астрономия	ДЗ	1	36						36			
УД.14	География	ДЗ	1	72	16	36	36						

УД.15	Экология	ДЗ	1	72				36	36				
	Профильные дисциплины	3	3	288	81	24	56	52	48	72	36		
УД.16	Информатика	ДЗ	1	108	54	24	24	24	20	16			
УД.17	Химия	Э	1	108	15		32	28	28	20			
УД.18	Биология	ДЗ	1	72	12					36	36		
	Обязательная часть учебного цикла и практики												
ОП	Общепрофессиональный цикл		12	676	252	60	224	140	72	72	72	36	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	12	36	36						
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18	24	48						
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места в.ч. 72ч.	ДЗ		108	24		72	36					
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	1	36	8				36				
ОП.05	Основы калькуляции и учета в.ч. 40ч.	ДЗ	1	64	12		32	32					
ОП.06	Охрана труда .	ДЗ	1	36	12		36						
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности в.ч.36ч.	ДЗ	1	72	48					72			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности в.ч. 36ч.	ДЗ	1	72	18			36	36				
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	1	40	40						40		
ОП.10	Рисование и дизайн в.ч. 32ч.	ДЗ	1	32	30						32		

ОП.11	Эффективность трудоустройства в.ч.36ч.	ДЗ	1	36	18							36	
ОП.12	Русский язык и культура речи в.ч. 36ч.	ДЗ	1	36	12			36					
П.00	Профессиональный цикл		20	2996	312	180	216	172	468	160	648	360	792
ПМ.00	Профессиональные модули			944	312	36	72	64	144	16	360	252	792
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ДЗ ДЭ	3 1	504	48								
МДК.0 1.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов в.ч. 4ч.	ДЗ	1	36	18	36							
МДК.0 1.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	1	72	30		72						
УП.01	Учебная практика	ДЗ	1	180		72	72	36					
ПП.01	Производственная практика	ДЭ	1	216		72	72	72					
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ ДЭ	3 1	676	78								
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	ДЗ	1	64	16			64					

	и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.32ч.												
МДК.0 2.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.16ч.	ДЗ	1	144	62				144				
УП.02	Учебная практика	ДЗ	1	216					216				
ПП.02	Производственная практика	ДЗ	1	252					108	144			
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ДЗ ДЗ	3 1	556	62								
МДК.0 3.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	16						72		
МДК.0 3.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в.ч.28ч.	ДЗ	1	124	46						124		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	1	180							180		
ПП.03	Производственная практика	ДЗ	1	180									180
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации	ДЗ ДЭ	3 1	530	44								

	холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков												
МДК.0 4.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч.40ч.	ДЗ	1	72	8						72		
МДК.0 4.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в.ч. 52	ДЗ	1	134	36						62	72	
УП.04	Учебная практика	ДЗ	1	180							108	72	
ПП.04	Производственная практика	ДЭ	1	144								36	108
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ДЗ ДЗ	3 1	730	80								
МДК.0 5.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в.ч.4ч.	ДЗ	1	36	10					16	20		
МДК.0 5.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	1	190	70						10	180	

	в.ч. 36ч.													
УП.05	Учебная практика	ДЗ	1	252									252	
ПП.05	Производственная практика	ДЗ	1	252									252	
	Промежуточная аттестация ¹			108						36		72		
ГИА.0 0	Государственная итоговая аттестация²		1	72									72	
Итого			45	5904	1035	612	828	612	828	612	828	612	792	
Государственная (итоговая) аттестация Выпускная квалификационная работа в форме демонстрационного экзамена (ДЭ) С 15.06 по 30.06.2024года							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					Дисциплины и МДК		468	684	504	504	468	540	504	
					Учебная практика		72	72	36	216	—	288	72	252
					Производственная практика		72	72	72	108	144		36	540
					Экзамены		—	—	—	—	36	—	72	
					Дифференцированные зачеты		2	7	4	6	3	9	3	3
					Зачеты									

¹ Объем нагрузки по промежуточной аттестации включает нагрузку предусмотренную на консультации.

² ГИА в своей структуре должна содержать процедуру демонстрационного экзамена как минимум по одной из компетенций WS в случае их наличия или процедуру, разработанную в соответствии с методикой WS и согласованную с отраслевыми экспертами.

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю профессии СПО	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	32	4	4				11	52
II курс	28	7	5				11	52
III курс	28	8	4		1		11	52
IV	14	9	16		2	2	2	43
Всего	102	28	29		3	2	35	199

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/	Наименование
Кабинеты по общеобразовательным дисциплинам	
1	Русского языка и литературы
2	Истории, обществознания
3	Иностранного языка
4	Математики
5	Физики
6	Химии биологии, экологии
7	Информатики
	Социально-экономических дисциплин
Кабинеты по профессиональному циклу:	
8	Кабинет основ микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены питания на производстве
9	Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
10	Кабинет товароведения продовольственных товаров
11	Кабинет экономики, основ калькуляции и учета
12	Технологии кулинарного производства
13	Технологии кондитерского производства
14	Основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории:	
15	Химии
16	Технического оснащения рабочего места
17	Товароведения продовольственных товаров

	Учебный кулинарный и кондитерский цех
--	--

Спортивный комплекс:

18	Спортивный зал, стадион
----	-------------------------

19	Стрелковый тир
----	----------------

Залы

20	Библиотека, читальный зал
----	---------------------------

21	Актальный зал
----	---------------